

## K A Z A L O

LUKAČ-HAVRANEK J., ANTUNAC N.: Prehrambena svojstva mlijeka .....	1	3-14
GRGURIĆ J.: Vrijednost mlijeka u prehrani djece .....	1	15-22
KAIĆ-RAK A., ANTONIĆ K., CAPAK K., KAIĆ B.: Potrošnja i važnost mlijeka u prehrani pučanstva u Hrvatskoj .....	1	23-28
BARIĆ LJ.: Je li kolesterol iz mlijeka i mliječnih proizvoda faktor rizika za razvoj ateroskleroze .....	1	29-40
JURČIĆ Z., OBERITER V.: Nepoželjne imunološke (preosjetljivost) i neimunološke (nepodnošljivost) reakcije pri prehrani kravljim mlijekom .....	1	41-55
KRŠEV LJ.: Utjecaj bakterija mliječke kiseline na zdravlje ljudi .....	1	57-65
MARIĆ O., CARIĆ M., BOŽANIĆ R., TRATNIK LJ.: Utjecaj koncentrata proteina sirutke na viskoznost jogurta, acidofila te acidofilnog jogurta .....	2	91-100
BOŽANIĆ R., TRATNIK LJ.: Utjecaj steriliziranog kravljeg i kozjeg mlijeka te njihove mješavine na tijek fermentacije jogurta .....	2	101-110
GREGUREK LJ.: Bakterije propionskog vrenja: probiotička svojstva .....	2	111-113
ŽIVKOVIĆ R.: Deficit laktoze, zanemaren klinički problem .....	2	115-120
STRNAD M.: Kalcij i zloćudne novotvorine .....	2	121-126
KORŠIĆ M.: Osteoporoza-značenje pravilne prehrane (posebno mlijeka i mliječnih prerađevina) .....	2	127-132
KAMPL., STOLLA R.: Značenje zdravlja životinja za proizvodnju i kvalitetu mlijeka .....	2	133-139
GREGUREK LJ., TRATNIK LJ., MILEŠEVIĆ L.: Izravno kiseljenje mlijeka: proizvodnja jogurta .....	3	155-167
TRATNIK LJ., BOŽANIĆ R.: Utjecaj dodanog koncentrata proteina sirutke na rast i aktivnost laktobacila i streptokoka tijekom fermentacije i čuvanja jogurta i acidofila .....	3	169-181
KLANTSCHITSCH T., SPILLMANN H., PUHAN Z.: Lactobacillus reuteri: novajlija u tehnologiji mlijeka .....	3	183-196
HAVRANEK L. J., HADŽIOSMANOVIĆ M.: Održljivost kao uvjet kakvoće mliječnih proizvoda .....	3	197-206
KERVINA F.: Buduća kretanja u mljekarstvu .....	3	207-215
BOŽANIĆ R., TRATNIK LJ., MARIĆ O.: Utjecaj steriliziranog kozjeg i kravljeg mlijeka na kakvoću jogurta tijekom skladištenja .....	4	239-250
JURČIĆ Z., OBERITER V.: Probiotici i fermentirano mlijeko: profilaktički i terapijski učinci kod proljeva djece .....	4	251-263
HAVRANEK L. J., SAMARŽIJA D.: Prehrambene, zdravstvene i tehnološke značajke fermentiranih proizvoda .....	4	265-273
SARIĆ Z., SABLJICA F., HABEŠ S., RIBIĆ E.: Proizvodnja i kakvoća mlijeka i mliječnih proizvoda u uvjetima ratnog okruženja .....	4	275-284
KAIĆ-RAK A., ANTONIĆ-DEGAČ K.: Prehrambena i biološka vrijednost fermentiranih mliječnih proizvoda .....	4	285-290
GRGURIĆ J., PERCL M., KOLAČEK S., BAČIĆ V.: Mikroflora u probavnom sustavu djece .....	4	291-296

## R E P O R T S

LUKAČ-HAVRANEK J., ANTUNAC N.: Nutritive properties of milk .....	1	3-14
GRGURIĆ J.: Value of milk in child nutrition .....	1	15-22
KAIĆ-RAK A., ANTONIĆ K., CAPAK K., KAIĆ B.: Consumption and importance of milk in nutrition surveys in Croatia .....	1	23-28
BARIĆ LJ.: Milk cholesterol as a factor of atherosclerosis .....	1	29-40
JURČIĆ Z., OBERITER V.: Adverse immunologic (hypersensitivity) and nonimmunologic (intolerance) reaction to a cow milk .....	1	41-55
KRŠEV LJ.: Fermented milks's influence on health .....	1	57-65
MARIĆ O., CARIĆ M., BOŽANIĆ R., TRATNIK LJ.: The influence of whey protein concentrate on the viscosity of yoghurt acidophilus and acidophilus yoghurt .....	2	91-100
BOŽANIĆ R., TRATNIK LJ.: The influence of sterilized cow's and goat's milk and their mixture on yoghurt fermentation .....	2	101-110
GREGUREK LJ.: Propionibacteria: probiotic properties .....	2	111-113
ŽIVKOVIĆ R.: Lactase deficiency, omitted clinical problem .....	2	115-120
STRNAD M.: Calcium and malignant neoplasms .....	2	121-126
KORŠIĆ M.: Osteoporosis-importance of healthy diet (particulary dairy products) .....	2	127-132
KAMPL., STOLLA R.: Importance of heard's healt preventive program for milk production and milk quality .....	2	133-139
GREGUREK LJ., TRATNIK LJ., MILEŠEVIĆ L.: Direct milk acidification: yoghurt production .....	3	155-167
TRATNIK LJ., BOŽANIĆ R.: The influence of added whey proteins concentrate of growth and activity of lactobacili and streptococci during fermentation and storage of yoghurt and acidophilus milk .....	3	169-181
KLANTSCHITSCH T., SPILLMANN H., PUHAN Z.: Lactobacillus reuteri: A Newcomer in Dairy Technology .....	3	183-196
HAVRANEK L. J., HADŽIOSMANOVIĆ M.: Shelf life as requirement for quality of milk products .....	3	197-206
KERVINA F.: Future Trends in Dairying .....	3	207-215
BOŽANIĆ R., TRATNIK LJ.; MARIĆ O.: The influence of sterilized goat's and cow's milk on yoghurt quality during storage .....	4	239-250
JURČIĆ Z., OBERITER V.: Probiotic and fermented milk: prophylatic and therapeutic effects in childhood diarrhoea .....	4	251-263
HAVRANEK L. J., SAMARŽIJA D.: Nutritional, sanitary and technological properties of fermented product .....	4	265-273
SARIĆ Z., SABLJICA F., HABEŠ S., RIBIĆ E.: Production and quality of milk and dairy products under conditions of war surrounding .....	4	275-284
KAIĆ-RAK A., ANTONIĆ-DEGAČ K.: Nutritional and biological value of cultured dairy food products .....	4	285-290
GRGURIĆ J., PERCL M., KOLAČEK S., BAČIĆ V.: Micloflora of the neonatal and infant gut .....	4	291-296